

## Herbaty *mrożone*

### ICE TEA ANANASOWA



20 ml koncentratu MONIN Lemon Tea  
15 ml purée MONIN Pineapple  
150 ml wody niegazowanej  
lód w kostkach  
liść świeżej mięty  
2 cząstki limonki

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wszystkie składniki, dokładnie wymieszaj. Udekoruj cząstkami limonki i świeżą miętą.

### ICE TEA TRUSKAWKOWE



20 ml koncentratu MONIN Rooibos  
10 ml syropu MONIN Strawberry  
150 ml wody niegazowanej  
lód w kostkach  
liść świeżej mięty  
świeża truskawka

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wszystkie składniki, dokładnie wymieszaj. Udekoruj świeżą truskawką oraz listkiem mięty.

### ICE TEA BRZOSKWINIOWA



20 ml koncentratu MONIN Peach Tea  
15 ml purée MONIN Yuzu  
150 ml wody niegazowanej  
lód w kostkach  
4 plasterki brzoskwini

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wszystkie składniki, dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkami brzoskwini.

### ICE TEA ZIELONE JABŁUSZKO



20 ml koncentratu MONIN Green Tea  
15 ml purée MONIN Granny Smith Apple  
150 ml wody niegazowanej  
lód w kostkach  
liść świeżej mięty  
plasterki jabłka

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wszystkie składniki, dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkiem jabłka i świeżą miętą.

### ICE TEA RÓŻOWY GREJPFRT



20 ml koncentratu MONIN Raspberry Tea  
15 ml purée MONIN Ruby Grapefruit  
150 ml wody niegazowanej  
lód w kostkach  
plasterki grejfruta  
3 liście świeżej mięty

Do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu wlej wszystkie składniki, dokładnie wymieszaj. Udekoruj liśćmi świeżej mięty i plasterkiem grejfruta.

MONIN®

Więcej przepisów:



## Le Sirop de MONIN®



### \* SUGEROWANE SMAKI DO KAWY

ALMOND	CINNAMON	MAPLE SPICE	TIRAMISU
AMARETTO	CINNAMON ROLL	PISTACHIO	TOFFEE NUT
BROWNIE	CRÈME BRÛLÉE	POPCORN	VANILLA
BUTTERSCOTCH	GINGERBREAD	PRALINE	WINTER SPICE
CARAMEL	HAZELNUT	PUMPKIN SPICE	
CHESTNUT	IRISH	ROASTED HAZELNUT	
CHOCOLATE	MACADAMIA NUT	SALTED CARAMEL	
CHOCOLATE COOKIE	MACAROON	SPECULOOS	

### \* SUGEROWANE SMAKI DO HERBAT

<b>Syropy cukrowe</b>	BLOOD ORANGE	GRENADINE	PINK GRAPEFRUIT
AGAVE SUGAR	BLUE CURAÇAO	HIBISCUS	POMEGRANATE
CANE SUGAR	BLUEBERRY	HONEY	PUMPKIN SPICE
MUSCOVADO SUGAR	CANDY STRAWBERRY	JASMINE	RASPBERRY
<b>Koncentraty herbaciane</b>	CARIBBEAN	LAVENDER	ROSE
CHAI TEA	CHERRY	LEMONGRASS	SPICED RED BERRIES
GREEN TEA	CHERRY PLUM	LYCHEE	SPICY
LEMON TEA	CINNAMON	MANDARINE	SPICY MANGO
PEACH TEA	COCONUT	MANGO	STRAWBERRY
RASPBERRY TEA	COTTON CANDY	MELON	VIOLET
LIME JUICE CORDIAL	CRANBERRY	MOJITO MINT	WATERMELON
WHITE TEA	CURAÇAO TRIPLE SEC	MORELLO CHERRY	WHITE PEACH
<b>Syropy</b>	ELDERFLOWER	ORANGE	WILD STRAWBERRY
APPLE PIE	FALERNUM	PASSION FRUIT	WINTER SPICE
APRICOT	GINGER	PEACH	YELLOW BANANA
BERGAMOT	GREEN APPLE	PEAR	
BLACKBERRY	GREEN BANANA	PIÑA-COLADA	
BLACKCURRANT	GREEN MINT	PINEAPPLE	



## La Sauce de MONIN®

CARAMEL  
DARK CHOCOLATE  
SALTED CARAMEL  
WHITE CHOCOLATE



## L'Artiste de MONIN®

CACAO  
CARAMEL

# Kawy i Herbaty *smakowe*



DODAJ SMAKU SWOJEJ  
KAWIE, HERBACIE

MONIN®

SCM business  
food  
solutions.

Importer: SCM Sp. z o.o.  
Al. Jana Pawła II 11  
00-828 Warszawa  
www.scmpoland.pl

www.moninpolska.pl  
f y in ig d p @  
inspiracje koncepty receptury

MONIN®



## Kawy smakowe na ciepło



### LATTE Z POZIOMKĄ

10 ml syropu MONIN Macaroon  
10 ml syropu MONIN Wild Strawberry  
150 ml spienionego ciepłego mleka  
30 ml espresso

Do wysokiej szklanki wlej porcję syropów. Dodaj spienione mleko, następnie wlej delikatnie porcję espresso dla uzyskania efektu warstw latte.



### LATTE GRUSZKOWA Z CYNAMONEM

15 ml purée MONIN Pear Williams  
10 ml syropu MONIN Cinnamon  
150 ml spienionego ciepłego mleka  
30 ml espresso

Do wysokiej szklanki wlej porcję purée oraz syropu. Dodaj spienione mleko, następnie wlej delikatnie porcję espresso dla uzyskania efektu warstw latte.

## Kawy mrożone



### ICE LATTE

10 ml syropu MONIN Mojito  
15 ml syropu MONIN Spiced Red Berries  
150 ml chłodnego mleka  
30 ml espresso  
lód w kostkach

Do wysokiej szklanki wlej kolejno syropy i uzupełnij szklankę kostkami lodu. Dodaj mleko, następnie wlej porcję espresso, zawartość dokładnie wymieszaj.



### ICE LATTE MIGDAŁOWE

10 ml syropu MONIN Mojito  
10 ml syropu MONIN Almond  
150 ml chłodnego mleka  
30 ml espresso  
lód w kostkach

Do wysokiej szklanki wlej kolejno syropy i uzupełnij szklankę kostkami lodu. Dodaj mleko, następnie wlej delikatnie porcję espresso dla uzyskania efektu warstw latte.

## Herbaty smakowe na ciepło



### HERBATA BIAŁA Z YUZU

20 ml koncentratu MONIN White Tea  
15 ml purée MONIN Yuzu  
wrzątek  
plasterki pomarańczy

Umieść wszystkie składniki w ulubionej filiżance/kubku, zalej wrzącą wodą. Dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj plasterkiem pomarańczy.



### HERBATA ZIELONA Z BERGAMOTKĄ

20 ml koncentratu MONIN Green Tea  
10 ml syropu MONIN Bergamot  
wrzątek

Umieść wszystkie składniki w ulubionej filiżance/kubku, zalej wrzącą wodą. Dokładnie całość wymieszaj.



### LATTE MATCHA GREEN TEA

15 ml syropu MONIN Matcha Green Tea  
150 ml spienionego ciepłego mleka  
30 ml espresso

Do wysokiej szklanki wlej porcję syropu. Dodaj spienione mleko, następnie wlej delikatnie porcję espresso dla uzyskania efektu warstw latte.



### MOCCA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I GRUSZKĄ

15 ml sosu MONIN White Chocolate  
15 ml purée MONIN Pear Williams  
150 ml spienionego ciepłego mleka  
30 ml espresso

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu i purée. Dodaj spienione mleko, porcję espresso, następnie zawartość dokładnie wymieszaj.



### FRAPPE POPCORN

15 ml syropu MONIN Popcorn  
10 ml syropu MONIN Salted Caramel  
30 g bazy MONIN Coffee  
sos MONIN Caramel (do dekoracji)  
100 ml chłodnego mleka  
lód w kostkach

W pojemniku blendera Vitamix® umieść kolejno kostki lodu, porcję syropów, purée, mleka, bazy. Blenduj zawartość przez 30 sekund. Zawartość pojemnika przelej do wysokiej szklanki udekorowanej sosem MONIN Caramel.



### FRAPPE CZEKOLADOWO-MALINOWE

15 ml purée MONIN Raspberry  
10 ml syropu MONIN Chocolate Cookie  
30 g bazy MONIN Coffee  
sos MONIN Dark Chocolate (do dekoracji)  
150 ml chłodnego mleka  
lód w kostkach

W pojemniku blendera Vitamix® umieść kolejno kostki lodu, porcję syropu, purée, mleka, bazy. Blenduj zawartość przez 30 sekund. Zawartość pojemnika przelej do wysokiej szklanki udekorowanej sosem MONIN Dark Chocolate.



### HERBATA OWOCE LEŚNE

20 ml koncentratu MONIN Rooibos  
15 ml purée MONIN Raspberry  
wrzątek  
3 świeże maliny  
2 plasterki jabłka

Umieść wszystkie składniki w ulubionej filiżance/kubku, zalej wrzącą wodą. Dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj świeżymi malinami, plasterkami jabłka.



### HERBATA Z AROMATYCZNĄ DYNIĄ

20 ml koncentratu MONIN Peach Tea  
10 ml syropu MONIN Pumpkin Spice  
wrzątek  
2 plasterki imbiru  
plasterki pomarańczy

Umieść wszystkie składniki w ulubionej filiżance/kubku, zalej wrzącą wodą. Dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj plasterkiem pomarańczy, imbirem.



### MOCCA ORZECHOWA

15 ml sosu MONIN Dark Chocolate  
15 ml syropu MONIN Roasted Hazelnut  
150 ml spienionego ciepłego mleka  
30 ml espresso

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu i syropu. Dodaj spienione mleko, porcję espresso, następnie zawartość dokładnie wymieszaj.



### MOCCA Z MANDARYNKĄ

15 ml sosu MONIN Dark Chocolate  
15 ml purée MONIN Tangerine  
150 ml spienionego ciepłego mleka  
30 ml espresso

Do wysokiej szklanki wlej porcję sosu i purée. Dodaj spienione mleko, porcję espresso, następnie zawartość dokładnie wymieszaj.



### COLD BREW Z POZIOMKĄ

10 ml syropu MONIN Mojito  
10 ml syropu MONIN Wild Strawberry  
40 ml koncentratu MONIN Cold Brew  
150 ml wody niegazowanej  
lód w kostkach

Do wysokiej szklanki wlej porcję syropów, koncentratu, dodaj lód w kostkach. Uzupełnij pojemność szklanki wodą niegazowaną a następnie zawartość wymieszaj.



### COLD BREW Z MANDARYNKĄ

15 ml purée MONIN Tangerine  
10 ml syropu MONIN Muscovado  
40 ml koncentratu MONIN Cold Brew  
150 ml woda niegazowana  
lód w kostkach

Do wysokiej szklanki wlej porcję syropu, purée, koncentratu, dodaj lód w kostkach. Uzupełnij pojemność szklanki wodą niegazowaną a następnie zawartość wymieszaj.



### HERBATA CYTRYNOWA Z LYCHEE

20 ml koncentratu MONIN Lemon Tea  
15 ml purée MONIN Lychee  
wrzątek

Umieść wszystkie składniki w ulubionej filiżance/kubku, zalej wrzącą wodą. Dokładnie całość wymieszaj.



### HERBATA MALINOWA

20 ml koncentratu MONIN Raspberry Tea  
15 ml purée MONIN Blueberry  
wrzątek  
świeże/mrożone maliny

Umieść wszystkie składniki w ulubionej filiżance/kubku, zalej wrzącą wodą. Dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj malinami.